



JOSEPHINE

Vino Bianco

La Vigna

Suolo sabbioso,
disfacimento granitico, argilloso.
450/500 mt slm.
Nessuna irrigazione.

Uvaggi

Nuragus.
Vendemmia manuale,
torchiatura manuale.
24h sulle bucce e fermentazione
su lieviti indigeni senza il controllo
della temperatura.

Affinamento 7 mesi in acciaio.

VITICOLA MEREU

SORGONO
MANDROLISAI

☎ cell. 340 3456508

✉ viticolamereu@gmail.com

📷 [viticola_mereu_sorgono](https://www.instagram.com/viticola_mereu_sorgono)